

März 2011

## Verehrter Weinfreund, lieber Kunde,

unsere Weine sollen Spaß machen, Freude bereiten. Deshalb sind sie nicht nur hervorragend im Geschmack, sondern auch herrlich unkompliziert. Schon der Schriftsteller Carl Zuckmayer bezeichnete die Weine seiner und unserer rheinhessischen Heimat als „Lachweine“.

Gute Weine lassen sich nur mit und nicht gegen die Natur erzeugen. Aus dieser Überzeugung heraus bewirtschaften wir unsere Weinberge ökologisch. Wir verzichten auf den Einsatz chemisch-synthetischer Spritz- und Düngemittel. Eine artenreiche Begrünung fördert die Ansiedlung von Nützlingen und stärkt die Abwehrkräfte der Rebe.

Naturnah angebaute Weine spiegeln besonders den individuellen Charakter der kleinklimatischen Bedingungen von Lage und Boden wieder. Probieren Sie selbst.

Zum Wohl!

## Ihre Winzerfamilie Goldschmidt

### Unsere Kennzeichnung

\*\*\* Wein aus Trauben aus ökologischem Weinbau  
DE-039 Ökokontrollstelle

\*\* Wein aus Trauben, die im Rahmen der Umstellung  
auf den ökologischen Landbau erzeugt wurden

\* konventionell erzeugtes Produkt

## Rotweine

„Rotwein ist für alte Knaben eine von den besten Gaben!“

Wilhelm Busch

Unsere Rotweine sind nach dem traditionellen Maischegärverfahren hergestellt. Dabei werden die Trauben mit Schale und Kernen vergoren und erst nach Abschluss der Gärung gekellert. Die so gewonnenen Weine sind kräftig mit Struktur und Fülle. Wir empfehlen Ihnen eine Trinktemperatur von 18-20 C.

			€1,0l Fl.	€6x1,0l
1	2009er	Rheinhessen Rotwein Qualitätswein ***	4,30	25,80

Dieser typisch rheinhessische Rotwein ist fruchtig, leicht und mild. Durch seine unkomplizierte Art ist er bei vielen Kunden sehr beliebt.

			€0,75l Fl.	€6x0,75l
2	2008er/ 2009er	Dalsheimer Hubacker Dornfelder Rotwein trocken ***	4,20	25,20

Tiefrot steht er im Glas, sein Duft erinnert an Kirschen, ein kräftiger, intensiver Rotwein, der gut zum Essen passt.

3	2008er	Dalsheimer Bürgel Regent Rotwein trocken ***	5,10	30,60
---	--------	---	------	-------

Diese neue Rebsorte hat eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten. Der Wein ist fruchtig und mild. Er schmeckt zum Essen ebenso gut wie abends mit Freunden.

4	2008er	Cuvée „Cabernello“ Rotwein trocken ***	4,80	28,80
---	--------	---	------	-------

Der Cabernet Sauvignon und Frühburgunder vermählen sich in dieser Cuvée in perfekter Harmonie. Die intensive Beerenfrucht des Frühburgunders wird durch die pikante, leicht pfeffrige Note des Cabernet Sauvignon ergänzt. Schmeckt wie Urlaub in Italien- besonders zu Pizza und Pasta!

5	2009er	Dalsheimer Steig St. Laurent Rotwein trocken *** Bronzene Kammerpreismünze Bronzener DLG-Preis	5,40	32,40
---	--------	---	------	-------

Der St. Laurent ist eine uralte Rebsorte, die schon fast ausgestorben war und in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Durch seine würzige, fruchtig-aromatische Art schmeckt er angenehm mild, ist aber dennoch trocken.

## Rotweine

			€0,75l Fl.	€6x0,75l
6	2008er	Osthofener Liebenberg Spätburgunder Rotwein trocken *** Bronzene Kammerpreismünze Bronzener DLG-Preis	6,70	40,20

Gönnen Sie sich etwas Besonderes: Unser Spätburgunder ist ein hochwertiger Rotwein, der optimal zum Essen passt. Seine feine Frucht schmeckt zu allen dunklen Fleischarten, wie Rumpsteak, Rinderbraten oder Wildgerichten.

7	2008er	Dalsheimer Steig Cabernet Sauvignon Rotwein trocken *** Bronzene Kammerpreismünze	7,20	43,20
---	--------	---	------	-------

Ein kräftiger, tiefdunkler Rotwein, ein Jahr im gebrauchten Barriquefass gereift, mit ausgeprägter Tanninstruktur und Fruchtnoten von grüner Paprika und Pfeffer. Ein hervorragender Essensbegleiter zu Wild und Lamm.

## Rotweine -im Barrique gereift-

8	2008er	Osthofener Liebenberg Spätburgunder Rotwein trocken -im Barrique gereift- ***	8,00	48,00
---	--------	---	------	-------

Fruchtaromen, die an reife Waldbeeren erinnern verbinden sich bei diesem Wein harmonisch mit dem rauchig-herben Aroma des Holzfasses, ohne aber davon übertönt zu werden. Ein sehr weicher, runder Wein für lange Abende.

9	2008er	Pfедdersheimer St. Georgenberg Frühburgunder Rotwein trocken -im Barrique gereift- *** Bronzene Kammerpreismünze	8,50	51,00
---	--------	--	------	-------

Die Trauben des frühreifen Bruders des Spätburgunders sind bis zur Lese oft schon rosinenartig eingetrocknet und von konzentrierter Frucht und Süße. Das schmeckt man auch beim Wein. Er überzeugt durch seinen herrlichen Duft und sein fruchtiges Aroma.

10	2008er	Dalsheimer Steig Cabernet Sauvignon Rotwein trocken -im Barrique gereift- *** Silberne Kammerpreismünze	9,80	58,80
----	--------	--	------	-------

Feiner Duft von Vanille, rauchig- herbe Aromen von Holz paaren sich perfekt mit feiner Cassisfrucht, er schmeckt wunderbar zu allen kräftigen Speisen.

## Weißweine in der 0,75 l Flasche

Unsere Weißweine bestechen durch ihre klare, schlanke Art. Sie sind fruchtig-elegant mit einem ausgewogenen Spiel an Süße und Säure. Die typische rheinhessische Rebsortenvielfalt bietet von den Klassikern wie Riesling und Silvaner bis hin zu pilzresistenten Neuzüchtungen, von trocken bis lieblich für jeden den passenden Wein.

### Trockene Weißweine

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
13	2010er Rivaner trocken *** Feinfruchtig, leicht und frisch; davon trinkt man gerne mal ein Gläschen mehr.	4,00	24,00
14	2010er Dalsheimer Sauloch Gewürztraminer Spätlese trocken *** Der zarte Duft von Rosen und sein unvergleichliches Fruchtroma machen diesen fruchtbetonten, trockenen Wein zum besonderen Erlebnis.	5,80	34,80
15	2010er Pfeddersheimer Kreuzblick Weißer Burgunder trocken *** Der Weiße Burgunder ist eng mit dem Grauen Burgunder verwandt, er ist aber frischer und dezenter. Er schmeckt zu gebratenem Putenfleisch oder Schweinesteaks. Der zarte Duft von Rosen und sein unvergleichliches Fruchtroma machen diesen fruchtbetonten, trockenen Wein zum besonderen Erlebnis.	5,40	32,40
16	2009er Pfeddersheimer St. Georgenberg Grauer Burgunder Spätlese trocken *** Goldene Kammerpreismünze Goldener Preis der DLG 3. Platz Siegerweinverkostung Rheinhessen AWC Vienna Silbermedaille 2010er Grauer Burgunder trocken *** Sein Duft erinnert an reife Birnen. Dieser Wein ist so üppig in seiner Frucht und so kräftig in seiner Art, dass man ihn gerne auch anstelle des klassischen Rotweins zu Gerichten wie Rumpsteak oder Wild trinken kann.	5,60	33,60

## Weißweine in der 0,75 l Flasche

### Trockene Weißweine

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
11	2010er „Jeanette“ Scheurebe trocken*** AWC Vienna Silbermedaille Silberne Kammerpreismünze 2. Platz „Ecowinner 2010“ in der Kategorie „kräftige Weißweine“ (2009er) Beim Schnuppeln am Glas steigt der üppige, charakteristische Duft von Grapefruit und roter Johannisbeere in die Nase. Ein extravaganter, sehr fruchtbetonter, aber dennoch trockener Wein, der mit seiner außergewöhnlichen Aromatik die Sinne betört.	5,40	32,40
17	2009er Pfeddersheimer Kreuzblick Chardonnay Spätlese trocken*** AWC Vienna Silbermedaille Silberne Kammerpreismünze Silberner Preis der DLG 2010er Chardonnay trocken*** Als wir den Chardonnay im letzten Jahr neu in unserem Sortiment hatten, wurde er begeistert von unseren Kunden angenommen. Er ist spritzig mit einer angenehmen Harmonie von Säure und Frucht. Seine angenehm fruchtig-würzigen Note und die elegante Art machen ihn zum anpassungsfähigen Begleiter von vielerlei Gerichten.	5,80	34,80
18	2010er Dalsheimer Hubacker Riesling Spätlese trocken *** - Feinfruchtig, elegant und filigran. Sein frischer, fruchtiger Geschmack und die feine Säure machen ihn zum optimalen Essensbegleiter. Das feine Zitrusaroma wirkt anregend und erfrischend.	5,60	33,60
19	2010er Cabernet Sauvignon Rosé trocken *** Dieser Wein bezaubert mit seinem intensiven Cassisduft. Fruchtaromen von schwarzer Johannisbeere gepaart mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer kitzeln auf der Zunge, ein außergewöhnlicher Genuss.	6,00	36,00

### Trockene Roséweine

## Feinherbe Weißweine

Der Gesetzgeber erlaubt seit einiger Zeit statt der Bezeichnung „halbtrocken“ auch den Begriff „feinherb“ zu verwenden. Wir haben uns entschlossen, unsere Weine damit zu kennzeichnen, da wir denken dass „feinherb“ sie passend beschreibt: Feinherbe Weine schmecken fast trocken mit einer dezenten Restsüße, die den fruchtigen Charakter der Weine hervorhebt und gleichzeitig die Säure des Weines abpuffert Sie sind harmonisch-fruchtig und eignen sich als Essensbegleiter ebenso wie zum unkomplizierten Genuss.

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
20	2009er Osthofener Liebenberg 2010er Dalsheimer Hubacker Riesling Spätlese feinherb*** AWC Vienna Goldmedaille Silberner DLG Preis Silberne Kammerpreismünze (2009er) Die dezente Süße unterstreicht die feine Pfirsichfrucht des Rieslings. Sie verbindet sich harmonisch mit der typischen Säure zu einem frischen-fruchtigen Hochgenuss.	5,60	33,60
22	2010er Dalsheimer Steig Johanniter Kabinett feinherb*** Der Johanniter ist eine Kreuzung aus europäischen und amerikanischen Rebsorten und deshalb widerstandsfähiger gegen Pilzbefall. Daher braucht er in der Regel nicht gespritzt zu werden. Dieser Wein überrascht uns jedes Jahr aufs Neue in der Vielfalt seiner Aromen. Die leichte Restsüße unterstreicht seinen Fruchtgeschmack.	5,20	31,20

## Weißherbst

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
24	2010er Portugieser Weißherbst Qualitätswein mild *** Ob zu Käse, Pasta oder zur traditionellen Küche mit Schnitzel und Schweinebraten, dieser Wein passt mit seiner leichten fruchtigen Art zu vielen Speisen, besonders empfehlen wir ihn zu Gegrilltem.	4,00	24,00

## Liebliche Weißweine

Viele Weinliebhaber wissen, dass die Geschmacksvielfalt und Aromafülle dieser Weine kaum zu überbieten ist. Am besten trinkt man sie abends beim gemütlichen Beisammensitzen oder beim Fernsehen, aber auch zu kräftig-intensiven Käsesorten stellen sie einen sehr interessanten Kontrast her, von dem Käse und Wein profitieren!

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
26	2010er Osthofener Klosterberg <b>Siegerrebe Spätlese ***</b> <b>Bronzene Kammerpreismünze</b> <b>Silberner DLG Preis</b>	5,00	30,00

Die kleinen, süßen Trauben der Siegerrebe kündigen uns im Spätsommer die Traubenlese an. Ihr intensiver, ganz einzigartiger Fruchtgeschmack prägt auch diesen Wein. Mit seiner Geschmacksfülle ist er schon fast den edelsüßen Weinen ähnlich.

27	2009er Pfeddersheimer Liebfrauenmorgen <b>Huxelrebe Spätlese ***</b> <b>Silberne Kammerpreismünze</b> <b>Silberner DLG Preis</b>	5,40	32,40
----	--	------	-------

Die Huxelrebe ist eine Spezialität, die hier bei uns in Rheinhessen ihren Ursprung hat. Ihr Aroma erinnert an Aprikosen und Mango. Die frische Säure ergänzt die süße Frucht in perfekter Harmonie.

28	2009er Dalsheimer Sauloch <b>Gewürztraminer Spätlese ***</b> <b>Goldener DLG Preis</b>	5,80	34,80
----	--	------	-------

Der Gewürztraminer mit seiner ungeheuren, üppigen Frucht und seinem typischen Rosenduft ist bei Kennern heiß begehrt. Genießen Sie ihn zu einem kräftigen Weichkäse, zur scharfen asiatischen Küche oder einfach pur und lassen Sie sich von seinem Aroma begeistern

## Traubensaft

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
30	2010er <b>Silvaner Traubensaft***</b>	2,60	15,60

Unser „Kinderwein“ ist lecker, fruchtig und gesund. Die schonende Verarbeitung bewahrt den vollen Fruchtgeschmack und die vielen Vitamine.

## Edelsüße Spezialitäten

Erst wenn die reifen Trauben anfangen rosinenartig einzutrocknen und die Edelfäule Botrytis cinerea die Beeren einschrumpfen lässt, damit das Wasser darin verdunstet, erreicht die Süße der Trauben solch eine Intensität, dass man diese Weine erzielen kann. Nur in Jahren mit trockenem, sonnigem Herbstwetter sind die Voraussetzungen dafür gegeben.

„E Maul voll Woi“, sagt der Rheinhesse dazu und meint damit die ungeheure Geschmacksfülle, die diese Weine bieten. Wir trinken gerne ein kleines Glas davon gut gekühlt vor einem schönen Essen als Aperitif oder als Dessert zu einem Stück Blauschimmelkäse.

		€0,5l Fl.	€6x0,5l
32	2009er Pfeddersheimer Hochberg <b>Huxelrebe Auslese ***</b> <b>AWC Vienna Silbermedaille</b> <b>Silberne Kammerpreismünze</b>	5,80	34,80

Wunderbares Aroma von reifen Aprikosen und Mango, perfekte Balance von feiner Säure und süßer Frucht. Ein Wein für Genießer.

33	2007er Dalsheimer Hubacker <b>„Jonas“ Riesling Auslese ***</b> <b>Silberne Kammerpreismünze</b>	7,50	45,00
----	---	------	-------

Reife Pfirsichfrucht steigt in die Nase, eine erfrischende Säure kitzelt den Gaumen, ein Hochgenuss für alle Freunde der edelsüßen Schätze. Ein Wein, der auch gut zu Desserts passt.

## Secco – Qualitätsperlwein b.A.

		€0,75l Fl.	€6x0,75l
36	Secco „Isabell“ *** <b>Qualitätsperlwein b.A.</b>	4,90	29,40

Unkompliziert, fruchtig, spritzig, frisch: Unser Secco ist genau das richtige Getränk, wenn Freunde zu Besuch kommen. Zur Begrüßung oder beim gemütlichen Gespräch, ein Gläschen Secco schmeckt immer.

## Weißweine in der Literflasche

„Eine Mahlzeit ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne“, sagt eine alte Winzerregel. Die folgenden Weine sind so leicht und bekömmlich, dass Sie zu jeder Mahlzeit ein Glas davon genießen können. Die preiswerte Literflasche schont dabei Ihren Geldbeutel.

		€/1,0 l Fl.	€/6x1,0 l
38	2010er <b>Silvaner Qualitätswein trocken***</b>	4,00	24,00

Frisches Aroma von Grapefruit und Stachelbeere, fruchtig und mild, mit niedrigem Säuregehalt

39	2010er <b>Riesling Qualitätswein feinherb***</b>	4,20	25,20
----	--	------	-------

Ein Klassiker, er schmeckt im Sommer gut gekühlt, pur oder als erfrischende Weinschorle.

40	2009er <b>Scheurebe Qualitätswein lieblich ***</b>	4,00	24,00
----	--	------	-------

Er duftet nach schwarzen Johannisbeeren und hat ein intensives Fruchtaroma.

41	2010er <b>Müller-Thurgau Qualitätswein lieblich ***</b>	4,00	24,00
----	---	------	-------

Ein Wein für alle Tage: Fruchtig, mild, angenehme, leichte Süße.

### Weinstein

Gelegentlich findet man in Wein- oder Traubensaftflaschen am Flaschenboden einen Satz. Bewegt man die Flasche, erscheint es, als seien **Flocken oder Steinchen im Wein**. Auch am Korken lagern sich diese Kristalle gelegentlich ab.

Man bezeichnet es als „Weinstein“. Es sind Mineralstoffe, Salze, die im Wein natürlich vorkommen und unter bestimmten Umständen ausfallen. Durch verschiedene **Behandlungsmethoden** kann man verhindern, dass sich in der Flasche Weinstein bildet. Da diese Methoden aber eine **zusätzliche Belastung** für den Wein darstellen und wir Ihnen **natürliche, geschmacksintensive Weine** anbieten möchten, verzichten wir darauf. Lassen Sie den Wein kurz ruhen und gießen Sie ihn dann langsam ein, dann bleibt der Weinstein in der Flasche.

## Winzersekt

Unser Winzersekt ist wirklich etwas Besonderes: Nach dem **traditionellen Flaschengärverfahren** hergestellt, reift er mindestens 9 Monate auf der Flasche. Dabei rundet die Hefe den Geschmack ab, die Kohlensäure wird harmonisch eingebunden. Ein Genuss für große und kleine Festtage.

		€6x0,75l
<b>45 Riesling Sekt brut***</b>	<b>7,70</b>	<b>46,20</b>
Auf vielfachen Wunsch gibt es jetzt wieder einen ganz trockenen Riesling Sekt. Perfekt zur Begrüßung von lieben Gästen, als Aperitif oder auch zur Vorspeise.		
<b>46 Riesling Sekt trocken***</b>	<b>7,70</b>	<b>46,20</b>
Feinfruchtiger, eleganter Sekt, unser Klassiker. Er schmeckt pur, ist aber auch zum Mischen ist er gut geeignet: Unser Tipp: Mit einem Schuss Weinbergspfirsichlikör ergibt er einen besonderen Aperitif.		
<b>42 Spätburgunder Weißherbst Sekt trocken***</b>	<b>7,70</b>	<b>46,20</b>
Mit seiner zartrosa Farbe und seinem feinen Beerenaroma bietet er einen besonderen Genuss.		
<b>43 Spätburgunder Weißherbst Sekt halbtrocken ***</b>	<b>7,70</b>	<b>46,20</b>
Süße Waldbeerenfrucht prägt das Aroma dieses rosenfarbenen, fruchtigen Winzersekts.		

Wir sind Mitglied in den Anbauverbänden **BIOLAND** und **ECOVIN** und werden gemäß ihren Richtlinien kontrolliert und zertifiziert. (DE-039 Ökokontrollstelle)

## Liköre und Brände

### Aus eigenem Lesegut für Sie erzeugte Brände

	0,5l Flasche
<b>50 Chardonnay Traubenbrand***</b>	<b>13,90</b>
Die perfekte Abrundung jedes guten Essens	
<b>51 Spätburgunder Tresterbrand***</b>	<b>15,90</b>
Harmonischer, feinfruchtiger Brand, rund und mild	

### Für Sie ausgewählte, feinste Spirituosen aus konventioneller Herstellung

<b>53 Dornfelder Likör *</b>	<b>10,00</b>
Feiner, roter Likör mit dem Geschmack saftiger Dornfeldertrauben	
<b>54 Walnuss-Weinbrand Likör *</b>	<b>10,00</b>
Weicher, nussiger Geschmack, verfeinert Desserts und schmeckt auch pur	
<b>55 Weinbergspfirsichlikör *</b>	<b>11,00</b>
Probieren Sie einen Schuss in unserem Riesling-Sekt!	
<b>56 Weinbrand VVSOP *</b>	<b>12,00</b>
Edler Weinbrand, rund und mild	

## Produkte rund um den Wein

### Aus konventioneller Herstellung

	€/Glas
<b>57 Weingelee rot oder weiß*</b>	<b>2,80</b>
Verfeinert viele Speisen und schmeckt auch auf dem Frühstücksbrot!	
<b>58 Korkenzieher „Power-Pull“</b>	<b>20,00</b>
Flaschen öffnen leicht gemacht. Ohne Kraftaufwand gleitet der Kork aus der Flasche. Das schont den Wein und ihre Muskeln. Auch abgebrochene Korken gehören hiermit der Vergangenheit an.	
<b>59 Korkenzieher „Kellner Messer“**</b>	<b>5,00</b>
Die preisgünstige Alternative: So öffnen die Profis die Weinflaschen. Mit seinem handlichen Format passt er in jede Tasche.	

## Lieferungs- und Zahlungsbedingungen

1. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Listen Ihre Gültigkeit.
2. Für die Bestellung über unseren Webshop gelten die dort veröffentlichten AGB.
3. Das Angebot ist freibleibend. Sollte ein Wein ausverkauft sein, erlauben wir uns, einen geschmacklich und preislich ähnlichen Wein zu liefern.
4. Die Preise verstehen sich einschließlich Mehrwertsteuer und Glas.
5. Die Lieferung erfolgt ab 36 Flaschen frei Haus im gesamten Bundesgebiet ohne die Inseln.
6. Bei kleineren Mengen erheben wir einen Frachtkostenanteil von 8,00 €
7. Bei Auslieferung von mehr als 180 Flaschen an eine Adresse, gewähren wir einen Rabatt von 5%. Hierbei sind Sammelbestellungen möglich.
8. Die Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb 14 Tagen nach Erhalt der Ware. Skonto kann nicht gewährt werden. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, den banküblichen Zinssatz für Überziehungskredite zuzüglich 2,5 % zu berechnen. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt der Wein unser Eigentum. Bei Neukunden bitten wir um Vorkasse oder Zahlung bei Lieferung.
9. Eventuelle Beanstandungen bitten wir sofort nach der Lieferung zu melden.